

～とんかつ専門店『こだわりとんかつ かつ時』～

厚切りなのに柔らかい！

こだわりの『とんてき』メニューを販売開始！

＜2016年9月7日（水）より＞

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：小澤俊治）は、とんかつ専門店『こだわりとんかつ かつ時』各店舗にて、2016年9月7日（水）より、こだわりの『とんてき』メニューの販売を開始いたします。

近年ご当地グルメとして知られるようになった「とんてき」。通常は肩ロースを使うのが一般的なところ、かつ時では柔らかさにこだわり、いわゆるリブロース部分を使用。ソースも試食を繰り返し、かつ時オリジナルのブレンドソースを作りました。

この「とんてき」メニューは期間限定で販売致します。

「かつ時」では今後も、今まで以上にお客様に喜んで頂けるメニューをご提案いたします。



←とんてき定食200g  
ご飯・味噌汁・漬物付  
1,480円（税別）

#### <こだわりの「とんてき」メニュー概要>

- 開始日：2016年9月7日（水）～
- 対象店舗：『こだわりとんかつ かつ時』各店舗 ※FC店舗除く

#### <とんかつ専門店「こだわりとんかつ かつ時」とは>

豚肉をはじめ油、衣、野菜、米など、素材にとことんこだわった、とんかつ専門店です。ボリュームのあるかつと、炊きたてのご飯の出会いが、お客さまに最高の笑顔をもたらします。従来から不満とされていたとんかつの脂っこさを避けるため、厳選された豚肉を使い、生パン粉やオリジナルブレンドの揚げ油を使用するなどして、カラッと仕上げました。

